HALK BİLGİSİ HABERLERİ

İstanbul - Eminönü Halkevi Dil, Edebiyat ve Tarih şubesi
tarafından çıkarılır aylık mecmua

Yazı İşleri Müdürü : MEHMET HALİT BAYRI

Yıl : 8 | Haziran 1939 | Sayı : 92

HALK TÜRKÜLERİ

I.

Beş on yıl evveline kadar yalnız millî kültür malzemesi sayılan halk türküleri son zamanlarda beynelmilel bir mahiyet ve kıymet arzetmeğe başladı [*]. Tarihin muhtelif devirlerinde milletlerin birbirlerile vukua gelen temas ve münasebetleri neticesi, bir milletten diğerinin musikisine bir takım unsurlar nüfuz ettiğinin tetkikler neticesi anlaşılması, böyle bir iddianın ortaya atılmasına sebep oldu. 928 yılındanberi Prağda, Anverste, Roma ve Pariste toplanan beynelmilel halk sanatları kongresi çalışmaları epeyce ilerlemiş bulunuyor. Bu cümleden olarak milletlerin musikilerine karışan bu yabancı unsurları, çözüp ayırmak için beynelmilel bir çalışma birliğile bütün türkü malzemelerinin toplanması için teşebbüslere girişildi. Bu mesai neticesi toplanan materyellerin mukaeysesinden, tarih, lisan, etnoğrafya ilimleri vâsi bir surette istifade edecekleri gibi, her ırkın umumî kültürile beraber, milletlerin fikir ve sanat yaklaşmalarına da büyük faydalar dokunacağını kongre ayrıca tebarüz ettirmiştir. Folklorun başka sahalarında ehemmiyetli denecek derecede çalışmalar görüldüğü halde bilhassa musikı folklorunda yapılacak çok işler olduğunun anlaşılması ve ayni zamanda halk şarkılarının kaybolmak üzere bulunması bu noktadaki çalışmalarda aceleyi çok lüzumlu gösteren iştir. Fakat ilim ve sanat için birinci malzeme olan halk şarkılarının toplanması, bu işin tabiatı icabı çok güçtür. En iyi nota yazan kimselerin

[*] Musique et Chanson populaires adlı kitapta Lazlo Laytha'nın mukaddemesinden.

bile aldıkları havalar halkın dudaklarındaki şekline tamamen uygun düşmez. Onun için melodileri fonoğraf, gramofon ve sesli film gibi mekanik vasıtalarla tesbit etmek elzemdir ve ancak bunlar tam bir vesika olarak müzelere mal edilir ve gelecek nesillerin yeni noktai nazarlarını mümkün kılabilir. Şuna dikkat etmek lâzımdır ki, makine ile kaydolunan musikî bile türkünün bir anlık çehresini tesbit eder. Çünkü bir şarkı daimî bir irtical hali taşıyarak kökünden değilse bile, ehemmiyetli miktarda karakteristik unsurları değiştirir. Fotoğraf nasıl şahsın hayatından bir anını gösteriyorsa, makine ile alınan melodi de en müsait vaziyette bile türkünün mütemadiyen değişen hayatının ancak bir anını verebilir. Onun için toplayıcıların, alacağı maddeler hakkında derin bilgilere sahip olması ve mevzuu iyice tanıması şarttır.

Halk havalarını toplamak için üç mekanik usul kullanılır:

1 — Sesli film.

2 — Gramofon.

3 — Fonoğraf.

Şüphesiz ki bunların en mükemmeli sesli filmdir. Çükü film yalnız ses kaydetmekle kalmayıp şarkı söyleyeni, kostümünü, kıyafetini, simasının hal ve eşkâlini, âletini, çalma tavır ve tarzını, sesin alındığı mahalli dekorile tam ve sahih bir birlik halinde toplar. Fakat bu usul çok pahalıya mal olacağından ancak çok hususî hallerde, yani düğün, bayram gibi örf ve âdetle alâkası olan türkülerle oyun ve dansları tespitte buna müracaat olunmalıdır. Türküleri tespitte kullanılan mükemmel vasıtalardan biri de gramofon plâğıdır. Fonoğrafa yalnız ses kuvvetile değil, berraklık ve güzellik itibarile de üstündür. Mekanik musikisinde görülen ses bozulması, sesin gayri tabiileşmesi gramofon plâğında son derece azaltılmıştır. Etnoğrafik kayıtlar için plâk noktai nazarından güdülen gayeye mükemmelen erişir. Her hangi mekanik usulile olursa olsun halk türküleri toplanırken yalnız melodiyi zaptetmek kâfi değildir. Şarkının bir örf veya âdete, düğüne, bayrama bağlı olup olmadığını tetkik etmek lâzımdır. Bunun tasvirî musikı folkloru noktasından hususî bir ehemmiyeti vardır.

Bunlardan başka, halk türküleri yerinde toplanılmalıdır. Fakat memleketin her tarafında ve bilhassa bizi asıl alâkadar eden en bakir melodilerin bulunduğu köylerde ve göçebelerde ses makinelerini işleten elektrik yoktur. Köylü, elektrik olan şehre ve bir sütüdyoya getirildiği zaman, asıl muhitinden ayrıldığı için ruhunda eksiklikler olması, utanıp sıkılması, folklor işinin en değerli ve ilmî neticelerini imkânsız bir hale getirebilir.

Profesyonel olmıyan, bilhassa kendileri için ve kendi aralarında çalıp söyliyen Türk köylüleri çok hassas ve çok onörlüdürler. Söylemesinin ve çalmasının, hal ve tavrının şehirliler tarafından kaba görülerek alay edilmesi zan ve endişesi dolayısile daima çekingen ve mahcupturlar. Bütün bu mahzurlardan dolayı folklor derlemelerinin mahallî teşekküllerle yapılmasında zaruret bile vardır. Almanyada olduğu gibi her vilâyet ve kasabada umumî ve ilmî bir merkeze bağlı birer folklor derleme heyeti bulunmalıdır. Bu heyetler başka bir memleket ve şehirden gelen yabancı bir derleyici heyetten daha çok kolaylıkla muvaffak olurlar. Çünkü muhitlerinde ne gibi malzeme olduğunu tayin edebilecek vaziyette olmakla beraber tanıdıklık ve yakınlık gibi şeyler halkın ruhiyatı üzerinde müessir olarak folklor malzemesinin daha sahih ve tam bir surette derlenmesi mümkün bir hale gelir.

Halk musikısini, sanat musikısinden ayırd etmek de çok güç bir iştir. Çünkü halk musıkisi de yavaş yavaş bir çok nüfuz ve tesir altına girer. Bilhassa şehir sanat musikısinin tesiri altında kalır. Bu itibarla köy halk musikısile şehir sanat musikısı hudutlarını çizmek çok müşküldür. Yalnız şu var ki, halk şarkısında fert sanatı vasıflarının hiç biri yoktur. Bunu iyice anlayabilmek için Rambrandt'ın bir tablosu ile bir halk örgü işini yan yana gözden geçirmek kâfidir. Rambrandt'ın tablosunda ferdin kompozisyonundaki, renklerin intihap ve fırçanın çizgilerindeki damgası kat'î olarak belli iken, halk örgü işinde onun kimin tarafından örüldüğünün hiç bir ehemmiyeti yoktur. Ona kıymet veren şey eski unsurların aynen ortaya çıkması için eserin gösterebildiği üslûp sadakatinin derecesidir. Netice, büyük sanatta şahsiyet esere bir kıymet verdiği halde halk sanatinde çalışma, eğer şahsî ise bilâkis güzelliğe zarar verir. Hem orijinal halk türküsü nerede ve hangi sınıf halk arasında bulunabileceğini tetkik ve tahmin yolunda muhtelif fikirler, nazariyeler vardır. En uygun saydığımız şu : kendiliğinden hayatı olan ve söyleme ananesile bilhassa çiftçi halk veya sınaî olmıyan bir işle uğraşanlar arasında yayılan musikıyi halk musikisi saymak lâzımdır. Bu musikı her türlü ferdî yaratma karekterinden âri ve hakikatte bir kollektif üslûp birliği ifade eder. Fakat memleketimizde son on sene zarfında her yere yayılan gramofonlar ve gezici şehirli sanatkârlar bir çok türküler üzerine mühim tesirler yapmıştır. Bugün tesirden âzade kalmış türküler şehirlerden çok uzakücra köylerde ve yüksek yaylalardaki halkın bilhassa yaşlılarında bulunabilir. Yalnız oralara kalabalık heyetlerle gidip köylüleri şaşırtıp utandırmamalıdır. Toplayıcıların, köylülerin her suretle ve her sahada hayatlarına intibak edebilecek karakter ve kabiliyette bulunmaları, gönüllerinin köy ve köylü muhabbetile dolu olması şarttır. Tetkik ve tecrübelerimize göre

elinde ses kaydına mahsus ufak bir makinesi bulunan bir tek kişi musikı folkloru ve alelûmum halkıyat derlemelerinde kalabalık heyetlerden daha çok muvaffak olabilir. Edison fonoğraf ve üstüvaneleri böyle araştırıcı kolleksiyoncular için kâfi bir âlettir. Mahallî icabat ve şerait, halkın hususiyeti göz önünde tutulmıyarak toplanan maddeler hatalı olacaklarından bundan hem memleket kültürü ve hem de dünya ilmi zarar görür. Şunu unutmamak lâzımdır ki, halk şarkılarında ve oyun havalarında menşei bilinmeyen bir ruh vardır. Bu ruh her zaman mevcut kalmak şartile daima kendi kendine değişir. Bu üslûp estetikten ziyade içtimaî bir tarzda devam eder. Bu musikı millî dehânın hakikî değerini ve ırkın ruhunun musikı çehresini, mazideki ve haldeki kültürlerile yabancı tesirlerin saf akislerini gösterir.

Bununla beraber şu nokta üzerinde ısrar etmek aâzımdır ki halk musikısinin esası, onun muhafazakâr karakteridir. İptidaî unsurlarını inanılmıyacak kadar uzun bir müddet, asırlarca, hattâ binlerce yıl muhafaza eder. Köylüler arasında ağızdan ağıza geçen halk türküsünde şahısların rolü muayyen çerçeveler içinde şahsî değişiklikler yapmaktan ibaret kalır. Halk türküsü üslûbu onların ruhunda fazla bir kesafetle yaşadığı için değişiklikler, seslerin süslenmesine ve bazı ifadelerin birleştirilmesine inhisar eder ve bu, bir örgü ören köylü kadınının işi üzerinde evvelce ayrı ayrı iki işte gördüğü süsleri bir araya toplamasına benzer. Fakat bugün olduğu gibi, halk şarkıları mazide de yalnız dedelerden kalma ananelerin muhafazası gayesini gütmiyerek içtimaî üst sınıfların taklidini de istihdaf ettiği için halkın her söyleyip çaldığına halk şarkısı demekten sakınmalıdır. Bunun için muhtelif yerlerde ayrı ayrı değişiklikler arzeden türküleri tesbit esnasında hiç birinin ihmali caiz değildir. Bu tahavvüller ilmî neticeler için ayrıca mukayese maddeleri olmakla beraber lisan ve lehçe noktasından da birer tetkik mevzuu olurlar. Zaten alelûmum folklor derlemelerinin dile olan en büyük faydalarından biri de öz türkçe kelimelerin kullanma mahallerile muhitlerinin doğru olarak bilinip anlaşılması, bu meyanda lehçelerin tetkik ve tespitinin de mümkün olabilmesidir.

Halk türkülerini tetkik eder ve derlemeleri yaparken mahallî musikî âletlerini de ehemmiyetsiz addetmemelidir. Onların yapılışı, aksamı, çalma ve teknik tarzlarının kültürel ve içtimaî ehemmiyetlerini de işaret etmek lâzımdır. Musikî âleti, bir eşya olmak itibarile hususî bir hayatla yaşadığı milletten ve musikiden de ayrı olarak oradan oraya gezdirildiği için, musikî âletlerinin tarihi, diğer bütün tarih nizamlarından daha ileri olarak ancak beynelmilel mukayeseli bir kaide üzerinde kurulabilir.

Halk şarkısında yabancı tesirler zamanla millî unsurlar şekline girebilir. Onun için halk musikısini tekâmülünü ve hayatının muhtelif saf-

İNSAN UZUVLARİLE İLİŞİKLİ HALK İNANMALARI

Baş :

İki kişi başbaşa vurursa eve misafir geleceğine inanılır.

Başbaşa vuran iki kişiden birinin kel olmak tehlikesi vardır. Eğer aynı adamlar bir defa başbaşa vurduktan sonra ihtiyarî olarak ikinci defa başlarını birbirine vururlarsa, bunlardan herhangi birinin kel olmak tehlikesi kalmaz.

Yukarıdan geçen bir kuş kel olan birisinin başını kirletirse o kimsenin keli iyi olur.

Saç :

Kesilmiş saça basan kimsenin başı ağrır.

Başında vakitsiz beyaz bir tel saç bulan kimsenin saadete ereceğine inanılır.

Kaş :

Kaşı düz olan kimsenin zekâsı fazla olur.

Kaşı kaşınan kimse, az zaman içinde mutlaka bir tanıdığile karşılaşacaktır.

---

halarını kavrayabilmek, ilmî hazırlığa, tarih, lisan, etnoğrafya ilimlerile beraber azamî derecede usul bilgisine muhtaçtır. Gerek edebiyat, gerek musikî noktasından, millî okulların doğmasında başlıca âmil olan halk türkülrinin tarihî ve içtimaî faydaları da vardır. Fransa krallarından on dördüncü Lui'nin çocukluğunda naibliğini yapmış olan Filip Dorlean, naibliği esnasında sarayda olup bitenleri saydığı sırada der ki, «sarayın iç yüzünü öğrenmek isteyenler bunlar için yazılan kitapları okuyacaklarına o sırada çıkan şarkıların sözlerini gözden geçirsinler. Çünkü o kitaplar bir takım adamların medihlerile doludur. Şarkılar ise sarayın içyüzünü bütün çıplakliğile ortaya koyar».

Akademi Fransezin bir merasiminde Jan Rişpenin nutkundaki şu cümleler de çok kıymetlidir : «Halk her zaman sağır ve dilsiz değildir. O, kendi duygu ve tesirlerinin ifadesini her zaman büyük şairlere tevdi etmekle iktifa etmez, bizzat kendisi ifade eder ve bunu şarkılarla ortaya koyar».

Yusuf Ziya Demirci

Göz :

Yekdiğerinin gözünden öpen iki kişinin birbirinden ayrı ve uzak düşmesi muhakkaktır.

Göz kapakları ince olan adamın zekâsı çok olur.

Gözünün renkli kısmında ben olanlar, zeki insanlardır.

Göz kapaklarını üstüste yedi defa kapamak cinleri hırslandırır ve onların zarar vermesine yol açar.

Çukur gözlü insanların hain ve merhametsiz olduğu itikadı vardır.

Gözleri büyük olanların - ne kadar refah içinde olurlarsa olsunlar - mala ve paraya kanmayacaklarına, kazandıkça servetlerini bir kat daha arttırmak arzusuna düşeceklerine inanılır.

Mavi gözlü kimselerin baktıkları her şeyde gözleri kalır. Onun için halk arasında «mavi göz nazar eder» tarzında bir söz dolaşır. Bunun için halk mavi gözlü kimseleri pek sevmez, onlarla temas eden, «nazarı değmesin» diye türlü tedbirlere baş vurur.

Gözü dalan kimsenin evine misafir gelir.

Gözünün yanında etbeni olan kimsenin çok hassas ve alıngan olduğuna kanaat edilir.

Sağ gözü seğiren kimse sevinçli, sol gözü seğiren kimse de kederli haber alır. Her iki gözün birden seğirmesi, gözleri seğiren kimsenin bir başkasile kavga edeceğine alâmet telâkki olunur.

Yeşil gözlüler hain ve insafsız olur.

Gözünün beyazı fazla olanlar da kezalik haindir.

Kulak :

Kulağında beni olan kimse, bir gün her halde Kâbeye gidecektir.

Kulağı çınlayan kimse, başkası tarafından hatırlanmış, anılmış demektir.

Sağ kulağı kızaran kimsenin arkasından iyiliği söyleniyor, sol kulağı kızaran kimsenin de fenalığı söyleniyor, demektir.

Kulağı uzunca olan insan uzun ömürlü olur.

Kulağı büyük olan kimsenin açık talili olduğuna itikat edilir.

Kulağı küçük olanın karısı güzel olur.

Cumartesi günü kulağı çınlayan kimsenin muradı mutlaka hasıl olur.

Kulak kaşınırsa yağmur yağar.

Burun :

Burnu büyük olanlar nankör telâkki edilir. Onun için biraz gururlu görünen, müşkülpesent olan kimselere halk «burnu büyük» der.

Bir kimsenin burnunun kaşınması o kimsenin ağlayacağına işarettir.

Ağız, Diş, Dil :

Çekilen dişi sokağa atmak günahtır. Bunu ya saklamalı, yahut cami dıvarına sokmalıdır.

Dudağını emen çocuğun büyüyünce katil olacağına inanılır.

Dilin ucunda kabarık olmak, bir hayvan artığı yenildiğine alâmettir.

Dilini ısıran kimse, yakında tatlı yiyecektir.

Dili sivri olan çok yalan söyler. Onun için yalan söyliyenler için halk daima «dili sivri» tabirini kullanır.

Dil kaşınırsa birisile kavga edilir.

Çene :

Çenesinde siyah bir et beni olan kadın, gayet iyi bir ev hanımıdır.

Dirsek :

Birisinin diğer birinin dirseğinden öpmesi, o kimsenin hacce gideceğine delâlet eder.

El ve Avuç :

Sağ avucun kaşınması para alınacağına, son avucun kaşınması para verileceğine işaret sayılır.

Eli büyük olan, mesut ve bahtiyar olur.

Eli uzun olan, hırsız olur. Bu cihetle hırsızlığı itiyat edinenler için halk «eli uzun» tabirini kullanır.

Eli soğuk olanın kalbi sıcak olur. Böyle kimseler çok ve şiddetli severler, dostlarına sadık ve çok vefalı olurlar.

Bilek damarları sıkılınca kabaran insan cömert telâkki olunur.

Parmak :

Parmağında ben olan kadının güzel yemek pişirdiği itikadı umumidir.

Tırnağında beyaz leke olan kimse yeni elbise giyecektir.

Parmakları arkaya doğru bükülen kimse çok becerikli ve marifetli olur.

Pazar günü tırnak kesilirse hediye gelir.

Pazarertesi günü tırnak kesen kabir azabı görmez.

Salı günü tırnak kesmeği itiyat edinen kimsenin çocuğu ölür.

Çarşamba günü tırnak kesen kara haber alır.

Perşembe günü tırnak kesen kimse zengin olur.

Cumartesi günü tırnak kesmeği itiyat edinen kimse Kâbeye gider.

Gece tırnak kesen kimsenin ömrü kısalır.

Kesilen tırnak parçaları dağınık bir halde herhangi bir yere atılır-

HALK TÜRKÜLERİ

Zeybeğin Hüseyin türküsü

Tükendi mi Ankaranın kalayı efem
Bozuldu mu zeybeklerin alayı efem
Sinaplıyı öldürmenin kolayı efem
Yattım uykulara uyanamadım
Zalim kurşun yarasına dayanamadım.
Hüseynimi yaylalarda bastılar
Çepkenini çam dalına astılar
Beş kardeşi bir arada kestiler
Yattım uykulara uyanamadım.
Zalim kurşun yarasına dayanamadım

(Ankaranın Beypazarı kazasına bağlı Karaşar nahiyesi türkülerinden).

Yok mudur buna çare
İnadına o yârimin
Kaşları karı kare.
Cıngılı cık cık kabak çalarım
Yeni bir aşka düştüm ona yanarım
Kapının önüne taş ben olaydım
Elâ gözün üstüne kaş ben olaydım
Yalnız yatanlara eş ben olaydım
Düştü gönül yandı nâre
Yok mudur buna çare
İnadına o yârin
Kaşları kare kare.
Cıngılı cık cık kabak çalarım
Yeni bir aşka düştüm ona yanarım.

*

Isparta türkülerinden

Kapının önünden gelir geçersin
Mis kokulu lâvantalı tütün içersin
Ne sen beni alırsın ne vazgeçersin
Düştü gönül yandı nâre

*

Ispartada Gökmen Dudu türküsü

Su içtim yudum yudum
Gel benim nazlı Dudum
İki dünya bir olsa
Sensin benim umudum.

---

sa, bunların üzerine basan kimse, insana düşman olur.

Parmaklarının uçları sivri olan hassas olur.

Parmakları çıtlatmak şeytana tesbih çekmek demektir.

Ayak :

Ayağının altı kaşınan insan, yeni ayak kabı giyecek demektir.

Ayaklarının altı kaşınan uzun yola gider.

Ayağının başparmağı büyük olan talili olur.

Tabanı düz olan uğursuzdur. Onun için halk hoşlanmadığı, uğursuz saydığı kimseler hakkında «düz taban» tabirini kullanmağı itiyat edinmiştir.

Ayakları üzerinden atlanan kimsenin boyu kısa kalır.

Sabahat Yârgün

Su akar kütüğünden
Bulanır köpüğünden
İpek olsam dolaşsam
Dudumun topuğundan.

Su akar lüle lüle
Yâr gelir güle güle
Elinde sırma mendil
Terini sile sile.

Su gelir taşa değer
Kirpikler kaşa değer
Merak etme sevdiğim
Bir gün baş başa değer.

Canikte söylenen Niğde ninnisi biraz bu türküyü andırır. Bakınız: Darülelhan külliyatı, halk şarkıları, defter 1. s. 13.

*

Üç güzel oturmuş birbirin öğer
Kara taşlar ile bağrını döver
Söyle güzel söyle kaç bini değer

İzmirin malını versem anam az gelir
Yavrum az gelir.

Annem ile gider idim pazara
Çok güzeldim uğrattılar nazara
On beşimde gönderdiler mezara

Mezar bana haram olsun yâr sensiz
Anam yâr sensiz.

Ankaralı Başçavuş Hikmetten not edilmiştir.

*

Ankara türkülerinden

(Yağcıoğlu) türküsünden bir parça

Yağcıoğlu Yağcı serilem serdim
Ankara vilâyet merdoğlu merdim
Otuz üç yaşında toprağa girdim
Diktiler kabrime üç taşlı nişan.

İstibdat devrinde Ankaranın meşhur efelerinden Yağcıoğlu Fehmi için yazılmıştır.

Arkadaşları Kalburcunun Hüseyin, Keş Dayı idi.

Üzüm koydum sepete
Keklik öter tepede
Öldüğüme gam yemem
Şan oldum memlekete.

Kayalhanın taşları
Sarı sarı saçları
Kefenimi boyadı
Elâ gözlerin yaşları.

Bahçelerde aşlama
Aşlamayı taşlama
El uçkura varmadan
Ağlamaya başlama.

Bahçelerde gülvari
Var git ellerin yâri
Madem ki başkasınınsın
Yüzüme gülme bari.

Dursunbeyde yazılmıştır.

*

Gül budanmış, dal dal olmuş
Menekşesi yol yol olmuş
Kara zülfün tel tel olmuş
Biz şu yerlerden gideli
Gurbet ellere düşeli.

Gül menekşeye karışmış
Küskün olanlar barışmış
Taze fidanlar yetişmiş
Biz şu yerlerden gideli
Gurbet ellere düşeli.

(Öksüz Âşık) der bu sözü
Hakka çevirmiştir özü
Öldü zannettiler bizi
Biz şu yerlerden gideli
Gurbet ellere düşeli.

(Antakya ve çevresinde söylenmektedir)

*

Rusçuk türküsü

Tütünüm var kıyılacak
Kolculara duyulacak
Bu akşam adam vurulacak
Reji haberiniz olsun

Kanlı da zeybek döne döne oynar
Aman da beyler haberiniz olsun.

Kolcu başı dağ başında
Ölüsü musalla taşında
Annesi ağlar baş ucunda
Aman da beyler haberiniz olsun

Kanlı da zeybek döne döne oynar
Reji reji haberiniz olsun.

(Bulgaryalı bir muhacirden not edilmiştir)

*

Atine türküsü

Bu türküyü Dursunbeyde İstanbul Konservatuvar Müdürü Yusuf Ziya Demircioğlu ve Belediye İktisat Müdür muavini Halit Bayırı ile birlikte 1932 yılında dinledik İstiklâl muharebeleri sırasında söylenmiş bir türküdür.

Vak'a Kütahya köylerinden birinde oluyor. Yunan kumandanı gelin giden bir kızı zorla alıyor. Birlikte yaşıyorlar. İki üç çocukları oluyor. Türk ordusu İzmire doğru ilerlerken **bunlar** *Atineye kaçıyorlar. Kız bir zaman sonra yani Yunan zabitile yedi yıl yaşadıktan sonra kaçıyor. Kızı kaçıran Ahmet Bey isminde bir Türktür. Ve esaslı nişanlısına kavuşuyor.*

Bu hakikaten olmuş bir vak'a mıdır veya halkın hayalinde vücut bulmuş bir şeymidir? Bunu kesin olarak tayin etmek güç- tür. Her ne olursa olsun dinlediğim bütün türküyü buraya yazmayı faydalı buluyo - rum.

Atinada köşeli
İçi mermer döşeli
Tam yedi yıl oldu
Ben Yunana düşeli

Turnam turnam
Ben Atinada durmam

Atinanın hamamı
Yeşil çıkar dumanı
Kimselerden şüphem yok
Öldürsünler imamı

Nazik nazik
Gül memelere yazık

Merdivenden inemem
Otomobile binemem
Selâm söyle anneme
Gelin oldum deyemem

Turnam turnam
Ben Atinada duramam
Nazik nazik
Gül memelere yazık

Tek pınar çift oldu
Yeşil ibriğim doldu
Ben Atinaya gideli
Tamam yedi yıl oldu.

Yumurtanın sarısı
Yere düştü yarısı
Ben bir Türk kızıydım
Oldum Yunan karısı

Turnam turnam
Ben Atinada duramam

Yumurtanın kulpu yok
Gözlerimde uyku yok
Sür kayıkçı kayığı
Yunanlıdan korkum yok.

Atinanın urganı
Telli olur yorganı
Üç çocuğu sorarsan
Balıkların kurbanı

Turnam turnam
Ben Atinada durmam
Nazik nazik
Gül memelere yazık

Hikmet Turhan Dağlıoğlu

KEDİLERE DAİR İKİ HİKÂYE

İster şehirli ve kasabalı, ister köylü olsun, Türkler, evlerinde kedi bulundurmağı severler. Hele eskiden İstanbulda bir Van veya Ankara kedisi edinmek için öteye beriye müracaat edenler, para sarfetmekten çekinmeyenler pek az değildi. Buna rağmen kedi, Türklerce nankör telâkki edilen bir hayvandır. Köpeği sadık, muti ve merbut sayan Türkler, kediye nedense hiç inanmazlar. Türkler arasında kediye inanmamazlık o kadar umumiidir ki,

Kediye peynir tulumu emanet edilmez.

tarzında bir atalar sözü bile vardır. Halbuki sürüsünü, bağını, bahçesini, evini köpeklerine bekletenlerin ne kadar çok olduğunu hepimiz pek iyi biliriz. Halkın inşasına göre :

Düz sarı kedi ile tekir kedi iyidir, siyah kedi ise tekin değildir.

Ne zaman olursa olsun, fakat bilhassa akşam üstü ve gece, siyah kediye taş atılırsa, atan mutlaka fenalık görür, hattâ belki bir uzvu sakatlanır.

Tekir kedinin başında beş siyah çizgi olursa o kediye Peygamberin eli değmiştir, denir.

Kedi gece insanın koynunda yatarsa, beraber yattığı kimsenin ruhunu alır.

Kedi elile yüzünü sıvarsa, yüzünü hangi tarafa dönmüşse o taraftan eve misafir gelir.

Kedi elini kulağının arkasına götürürse kezalik eve misafir gelir.

Bunlardan anlaşılıyor ki, halk arasında kedi ile ilgili bazı inanmalar yaşamaktdır.

Yukarıda söylediğimiz gibi halk kediyi sever. Fakat herkesin rağbet ettiği kedi, mutlaka siyah olmıyan kedidir. Onun için İstanbul evlerinde rastlanan kediler, beyaz, sarı, tekir, siyah ve beyaz, gri tüylü kedilerdir. Siyah tüylü kediyi hiç kimse evine almadığı gibi, böyle kediye dokunmak bile istemez. Çünkü bunlar, hayvan şekline girmiş peri sayılır. Peri denince ürperen halkın, peri olması muhtemel olan bir hayvandan çekinmesi, kaçınması tabiidir.

Halk inanışına nazaran siyah kedileri, itmek, koğmak, döğüp hırpalamak, aç, susuz, bakımsız bırakmak korkunç âkıbetlere yol açar. Siyah kediler eğer bulundukları yerden istenmez, hakaret görürlerse, hemen ortadan kaybolarak bir gün sahiplerine zarar verirler. Bu zarardan

korunmak isteğile halk, siyah kediden daima uzaklaşmak temayülünü gösterir. Siyah kedilere dair halk arasında bir çok fıkralar söylenir. Biz bunlardan tesbit ettiğimiz iki fıkrayı naklediyoruz :

Bir zamanlar, fakir ve dul bir kadının, üzerinde hiç beyaz tüy bulunmıyan siyah bir kedisi varmış. Kadın kediyi değil, kendini bile doyurmaktan âciz olduğu halde, yine kediyi sever, kendisi yiyecek bir lokma ekmek bulsa, gıdasını eksik almaği tercih eder, yediğinin yarısını mutlaka kendisine verir, onu okşar, gûya anlıyormuş gibi onunla uzun uzadıya bıkmadan meşgul olur, ona «ne yapalım evlâdım, bugün Allah bu kadar rızk verdi, ben bukadara da şükrediyorum, sen de şükret» dermiş. Fakir kadın kedisile birlikte böylece uzun zaman geçirmiş. Nihayet bir gün kadın bir lokma ekmek dahi bulamıyarak aç kalmış. O gece kedisine demiş ki : «Bu akşam ben açım, sana da bir şey veremiyorum. Allah belki yarın bir parça rızk gönderir, o vakit karnımızı birlikte doyururuz». Bu sırada kedi kadının yüzüne hüzünlü hüzünlü bakıyormuş. Bundan müteessir olan kadın kediye tekrar hitap etmşi : «Darıldın mı, ne yapayım elimden bir şey gelmiyor. Eğer istersen seni bırakayım, git, belki başka yerde yiyecek bulur, beslenirsin». Fakir kadın, ertesi sabah uyandığı zaman kedisini evde bulamamış. Fakirliğini, açlığını, çaresizliğini unutarak kediyi aramağa koyulmuş. Fakat kedi bir daha ortada görünmemiş Bundan ayrıca müteessir olan kadın kulübesinde yalnız başına yaşamağa, eğer bir parça gıda bulursa tok ve bulamazsa aç yatmağa katlanıyormuş. Bu suretle seneler geçmiş. Bir kış mevsiminde karlı bir gecede fakir kadın yatağının içinde yorganına sarınmış olduğu halde oturuyor, tesbih çekiyormuş. Karanlık odasında kendisini arayacak kimsesi olmadığından dolayı gözleri yaşararak Allahtan yardım ve rızk istiyormuş. Derken birdenbire şiddetle kapı çalınmış. Geç vakit kimin geldiğini merak eden fakir kadın korka korka kapıyı açmış. Bakmış ki, karşısında biri beyaz, diğeri esmer iki genç duruyor. Bunlara sormuş :

— Ne istiyorsunuz ?

Delikanlılar cevap vermişler :

— Arap Mesudun evi burası mı ?

Kadın evvelâ bu sorgudan bir şey anlamamış. Şaşkın şaşkın deli - kanlılara bakarken birdenbire hatırlamış :

— Evet demiş, Arap Mesudun evi burası, ben de annesiyim. Meğer fakir kadının kaybolan siyah kedisinin adı Mesudmuş. Delikanlılar:

— O halde, demişler, Allah size ömür versin, Arap Mesut bir kazaya uğradı, yaralandı ve uzunca müddet yaralı yattıktan sonra bu sabah öldü. Bugün akşama kadar evini arayarak nihayet bulduk ve işte size mirasını getirdik.

Bu sözleri söyliyen delikanlılar arkalarındaki iki çuvalı yere indirerek kadının odasına yerleştirmişler ve o dakika da hemen görünmez olmuşlar

Delikanlılar gittikten sonra, kadın çuvalları açmış, görmüş ki birinin içinde soğan kabuğu, diğerinde sarımsak kabuğu vardır. O zaman kadın kedisinin peri olduğunu düşünmüş ve korkmağa başlamış. Sabah olunca tekrar çuvallları gözden geçirmek isteyince bir çuvalda altın, öbir rinde gümüş para dolu olduğunu görmüş ve sevinmiş. Artık fakirlikten kurtulan kadın, kedisinin sayesinde ondan sonra rahat bir ömür sürmüş.

Siyah kedilere dair halkın dilinde dolaşan şöyle bir fıkra daha vardır :

Bir karı kocadan ibaret küçük bir aile, bir de bunların beneksiz siyah kedileri varmış. Bu aile çok zengin olduğu halde çocukları olmuyormuş, bundan dolayı daima keder içinde yaşıyorlarmış. Kadın kocasına bir gün demiş ki :

— Yahu biz çok zenginiz, fakat Allah bize evlât vermiyor, bunun için günümüzü, gecemizi yalnız ve neşesiz geçiriyoruz. Bâri hacce gitsen, dua edip Allahtan bir evlât istesen, belki duan kabul olunur. Allah bize bir çocuk verir. Adam karısına hak vermiş :

— Doğru söylüyorsun, zaten ben de bunu düşünüyorum. Fakat, ben hacce gidersem sen büsbütün yalnız kalacaksın. O zaman halin ne olur ?

Kadın :

— A, demiş, ben yalnız kalmam, kedim var, onunla oturur, vakit geçiririm. Sen de beni evvel Allaha, sonra kediye emanet edersin. Kadın yarı şaka, yarı ciddi bu sözü söylerken kedi de onları dinliyormuş.

Kocası :

— Öyle olsun, demiş, mademki razı oluyorsun, ben de seni evvelâ, Allaha, sonra kedimize emanet edip hacce giderim.

Adam, ertesi gün hemen hazırlıklara başlamış ve bir hac kafilesine katılarak Hicaz yolunu tutmuş.

Kocası hacce gittikten sonra yalnız kalan kadın, bir taraftan ibadet ederken, bir taraftn da kedisile meşgul olurmuş, onu doyurur, onunla karşı karşıya geçer oturur, hattâ bazan ona söz söylermiş. Kadın böylece vakit geçirirken, bir gün hafifçe hastalanmış ve o gece erken yatmış. Uyumadığı halde gözlerini kapayarak kocasının geleceği zamanı, Allahın kendilerine bir evlât ihsan edip etmiyeceğini düşünüyormuş. O sırada yavaş yavaş kapı çalınmış ve kadın yataktan davranmadan kedi dışarı çıkarak kpıyı açmış. Bunu gören kadın korkusundan yatağında tirtir titreyormuş. Kedi kapıyı açınca birisile konuşmağa başlamış :

— Haydi, arkadaşlar seni çağırıyorlar, bu akşam toplantımız var.

— Hayır, ben gidemem.

— Niçin ?

— Niçin olacak, efendi hacce gitti, karısını evvelâ Allaha, sonra bana emanet etti, onu nasıl yalnız bırakırım.

— O halde hanımı da alalım, birlikte toplanacağımız yere götürelim.

— Evet böyle olur.

Bu muhavereyi işiden kadın sararmış ve hareketsiz bir halde yatağında yatarken, kendi siyalı kedisile bir başka kedi, odaya girmişler. Biri yatağın baş ucundan, diğeri ayak ucundan tutmuş ve kadını yatağile birlikte bir takım yolllardan geçerek bir yere götürmüşler. Kadının korkudan hem dili, hem de vücudu tutulmuş ve yatağının içinde hiç kıpırdamadan kalmış. Orada o gece bir kaç yüz kedi toplanmış. Bir çokları sahiplerinden şikâyet etmiş. Kendilerine iziyet verenlere ceza tertibini istemişler. Bir çok konuşulduktan sonra kedilerine iyi bakmıyan kedi sahiplrine ceza tertip edilmiş ve toplantı sona erince kadını tekrar yatağının içinde evine getirmişler. Bu hal, kocası hacdan gelinceye kadar kadının başından bir kaç defa daha geçmiş, nihayet kocası hacdan dönmüş. Bir kaç gün geçince kadın olup bitenleri kocasına anlatmış. Kocası o akşam kedisini çağırarak :

— Allah senden razı olsun, demiş. Fakat biz senden korkuyoruz, eğer bize fenalık yapman ihtimali varsa ayrılalım. Bu sözü işiden kedi, o gece adamın rüyasına girerek ona :

— Madem ki sen bana karını emanet ettin, ben de tabiî vazifemi yapacaktım ve yaptım. Bundan sonra benden fenalık gelmesinden korkuyorsanız, beni istemiyorsanız, ayrılırız. Amma size benden fenalık gelmesi ihtimali yoktur.

Bu rüyayı gören adam müsterih olmuş ve keyfiyeti karısına da anlatmış. Kedilerine evlât gibi bakan bu karı kocanın bir sene sonra bir çocukları dünyaya gelmiş. Çocuğun doğduğu akşam kedi tekrar adamın rüyasına girmiş, demiş ki :

— Bugün bir çocuğunuz oldu. Allah uzun ömürlü etsin. Tabiî onu benden çok seveceksiniz. Bunun için de beni unutmanız, hırpalamanız, aç bırakmanız ihtimali vardır. Kendim hırpalanmamak, sefalete düşmemek, size de fenalık yapmamak için yarından itibaren evinizden gidiyorum, Allaha ısmarladık.

Ertesi sabah karı koca uyandıkları zaman kediyi evlerinde bulamamışlar ve onun sözünde durarak gittiğini anlayıp müsterih olmuşlar.

O. R. Denizcioğlu

MUĞLA KÖYLERİNİN MANİLERİ

Muğlanın Bayır köyüne düğüne davetliyiz. Bir kaptı kaçtı bizi yarım saatta bu köye ulaştırdı. Daha uzaktan düğün evi belli idi. Düğün evinin damına bir al bayrak asılmıştır. Köye yaklaşınca bir el silâh attık. Otomobil korna çaldı. Silâh ve korna sesini uzaklardan gelen bir davul ve zurna sesi takip etti. Önlerinde iki davul iki zurna kalabalık bir köylü kütlesi bizi karşılamağa geliyorlar. Davul, zurna coşmuş yerli havalardan Cezayir türküsüne, aradan bir kantonun kıvrak bir bestesile atılıyordu. Hepimizin yüzü gülüyordu. Uzak hasret ellerinden gelinmiş gibi kucaklaştık.

Bizi bir köy divanhanesinin, köy gelinlerinin, köy kızlarının kendi temiz elleriyle dokudukları halılar, kilimler yayılmış, kaba minderler atılmış yerine çıkardılar.

İç tarafta cezve takımlarının yayvan bir ocakta fokurdadığı görülüyordu. Geniş ağızlı kahve güğümlerinden birer fincan kahve sundular. İştahla içtik. Aşağıda kadın erkek birbirlerine karışmışlar.... Meydanın bir köşesine keşkek, zerde, pilâv kazanları kurulmuş ... Çocuklar cıvıldaşırlar... Geniş entarili, sıkma mintanlı köy kızları ellerinin kınalarını göstere göstere geziyorlar... Bir neş'e, bir sevinç ki... Bunu ancak köylerin temiz ve samimi muhitlerinde bulabiliriz.

Davul, zurna durmadan çalıyordu. Fakat benim gözlerim köy odasının bir köşesine asılmış saz ile bağlama üzerinde asıldı kaldı. Uzun bakmaklığım Bayır köylü Hasan dayının dikkatini çekti. Gür ve bembeyaz bıyıklarını elinin tersiyle sildikten sonra gülerek :

— Aker sazı sever. Uşaklar, gidin Torun oğlunu çağırın. Bir de saz âlemi yapalım dedi. İçim hopladı.

Bu sazların, bu curaların basit ve kaba görünen göğüslerinden ne ince, ne yanık, ne cana yakın, ne ateşli sesler dökülürdü. Bunlar bütün bir kalptir. Onların is ve terle kararmış yağız bağrından fışkıran seslerde bütün bir ömrün ince ve hassas ahu-zarları vardır.

İnce, nahif rüzgâr gibi bir delikanlı boynu sağa düşmüş, gözleri yere inik, başiyle selâm verdi. Karşımıza çöktü. Hasan dayı kudretli, fakat müşfik bir sesle :

— Toron oğlu şu bağlamayı bir tıkırdatıver bakalım.

— Dayı ben bunu pek çalamam emme bi yol deneyelim.

Sonra bir bağlama peşrevinin narin sesi bazan coşarak, bazan durarak, bazan inleyerek, bazan feryat haline gelerek odayı dolduruyordu. Bundan sonra pestten çıkan yanık bir maninin, ya türkünün insanın içini saran, gözlerini yaşartan nağmeleri dökülmeğe başladı. Bir köylüyü yavaşça siper aldım. Aşağıdaki manileri yazdım.

Haydi gidelim Meçine [*]
Gel bin atımın kıçına
Ah, bu yâr benim olursa
Beşlik takarım başına [**].

Bayırın ak ayvası
İçtim sabah kahvesi
Şu Bayırın kızları
Oğlanlrın aynası.

Kestane dalındayım
Kızların ardındayım
Anam beni arama
Yârimin koynundayım.

Erik dalın eğmeli
Eriklerin yemeli
Bayırın kızları varken
Kimlere boyun eğmeli.

Çıktım çeşme başına
Yazı yazdım taşına
Gelen geçen okusun
Kabirimin taşına.

Kaca kuşun kanadı
Elime dalgan daladı
Oğlan dişin kırılsın
Al yanağım kanadı.

Karpuz kestim kan gibi
Kızın gönlü var gibi
Kızın gönlü var ise
Beşibirlik nal gibi.

Armut dalda sallanır
Dibe düşer ballanır
Güzel kızlar olmasa
Kaba dayılar haylanır.

Taş üstüne taş koydum
Al yastığa baş koydum
Yârim geliyor diye
Sol yanıma boş koydum.

Karpuz kestim yeyen yok
Sözlerimi tutan yok
Düştüm hapis damına
Bir yudum su veren yok.

Al yazmayı bağladım
Bağladım da ağladım
Ben yârimi kaybettim
Oturdum da ağladım.

Ayva dibi gül dibi
Benzin geçmiş kül gibi
Nasip olur alırsam
Geçiniriz gül gibi.

Bostan attım kol attı
Ellerim suya battı
Şu Bayırın kızları
Pencereden gül attı.

A çay kızı çay kızı
Yanakları kırmızı
Oğlan küçük kız büyük
Haylasın cavur kızı.

Avlu dibi delik mi
Kız sen bir şey dedin mi
Bir kerrecik öpmekle
Al yanağı yedim mi.

---

[*] Bu Beçin olacaktır. Milasa üç çeyrek uzaklıkta bir köydür.

[**] Beşibirlik.

SAFRANBOLUDA BİR KÖYLÜNÜN HAYATI

III.

Yatak odası, bu oda da diğer odalardan daha küçük, yakmaktan daha ziyade görenek ve süs için yapılmış bir ocak, ocağın üzerinden bacaya açılmış bir soba deliği, oturma odasında olduğu gibi sedir, dolap ve oymadan başka yüklük denilen yatak yığmağa mahsus mahalde hamamlık adı verilen hususî yıkanma tertibatını haiz banyo yeri vardır. Yüklükteki bu hamamlık takriben iki metre murabbaı bir dolaptır. Dolabın şekli odanın tavanına kadar uzanır. Sabahları yatak bu dolaba yığılır, kapısı kapanır. Bu dolaplarda banyo lüzüm ederse odadan dışarı çıkmadan, banyo etmek mümkündür. Çünkü sobanın üzerinde daimî olarak kaynamakta olan sobanın hacmile mütenasip üzeri kapalı küçük bir kazan vardır. Bu kazandan su alınıp hazırlandımı yatak kaldırılmazdan, yüklük içindeki iki kapak kaldırılır kaldırılmaz yüklükte kırk santim kadar bir derinlik meydana gelir. İşte burada su dökülünür. Burada dökülen suyun akıntısı borularla dolaşarak helânın akıntısına karışır.

Üçüncü kat, aşağıdaki odaları ihtiva etmekte olup her oda yatak ve oturma odalarının tertibat ve teşkilâtını içine almaktadır. Yalnız daha çok misafirlere tahsis olunan ve yeni evlenen çocuklara verilen bu üst kat odalarının dıvar ve tavanı sureti mahsusada süslenmiş hendesî bir takım şekil ve oymaları ihtiva ederler.

Çardak ta aşağıya nazaran çok değişiktir. İki tarafta, anbar yerlerinde oturmağa mahsus sedirler yapılmıştır. Burası misafir kabulüne mahsus tam bir salon durumundadır... Bu katın diğer bir hususiyeti de evin daima güneş alan kısmında gün çardak bulunmasıdır. Balkon deyebileceğimiz gün çardakta mevsime göre ve sırası gelince izah edeceğimiz veçhile, nişasta, tarhana, elma, ayva, patlıcan, biber ve saire serilerek kurutulur. Köy evlerinin dış bölümlerini de ayrıca izah edelim...

Önümüze koca sini gelmeseydi bu sohbet daha devam edecekti. Fakat siniyi getirenin :

— Buyurun ağalar, sözü hepimizin gözünü aldı. Vaktin bu kadar çabuk geçtiğine hayret ettim. Etrafa atılan minderlere bağdaş kurduk. Rahim ve rahman olan Tanrının adını anarak yemeğe başladık.

C. Aker

Evin kuruluşu — Safranboluda köy evlerinin ahır, ağıl kısmını ihtiva eden zemin katı taşla örülür, ikinci ve üçüncü katlar önce direkler birbirine çaprazvari çatılır, Evüste denilen çatı ve dam kısmına kadar yükselince çatı kurulur, damlar kiremitle örtülür. Bu bilâhare çaprazvari çatılan ağaçların arasına kerpiç doldurulur. Daha sonra iç aksamı ikmal edip pençere ve sair bütün nevakısı bittikten sonre binanın yüzü beyaz sıva ile örtülür. Safranboluda köy evlerinin uzaktan ve dıştan bakıldığı zaman bembeyaz ve muhteşem bir görünüşü vardır.

Yaz sebze ve yemişlerinden kışın da istifade etmek için köylüler bütün meyvalarını kuruturlar.

Elma kurusu — Elma dört parçaya ayrılır, eşliği ayıklanır, kabuğu soyulur.

Örtü veya büyük bri tepsi içine yayılarak güneşe bırakılır, kurur toplanır, torbaya konur. Kışın olduğu gibi ve hoşafı yapılarak yenir, aynı zamanda elma kallesi adı verilen yemeği de yapılır.

Armut kurusu — Elma gibi içi ayıklanır, cinsine göre bazı armudun kabuğu soyulmadan bazısının da soyularak kurudulur. Hoşafı, yemeği yapılır ve yemiş halinde de yenir.

Dut kurusu — Pekmez yapma mevsimi geçtikten sonra sona kalan dutlar güneşe bırakılır, kurur. Kışın dut kurusu cevizle havanda döğülüp helva halinde yendiği gibi hiç bir şeyle karıştırılmadan da yenir, mugaddî bir meyvedir.

Bamya kurusu — İpe dizilir, güneşe asılır, kuruduktan sonra kilere naklolunur.

Erik kurusu — Safranbolu bahçelerinde yetişen eriklerin cinsleri pek mütenevvidir. Uryanı, can eriği, mürdüm, ilâ. Bu erikler cinslerine göre kurudulur, sonra sırası gelince anlatacağımız gibi bunlardan tülü türlü ezmeler, şerbetler yapılır.

Uryani eriği buraya mahsus bir hususiyeti haizdir. Yuvarlaktır, benekli, renk renk bir görünüşü vardır. İlk önce sert, sonra yumuşar, ekşiliğini muhafaza eder. Olduğu zaman kabuğunun bir ucundan tutunca olduğu gibi, ayrılır, çekirdeği de etine yapışmadan çıkar. Uryani eriği kurutması güç olmakla beraber bunun hoşafı pek makbuldür. Evvelâ kabuğu soyulup bilâhare çekirdeği de çıkarılır, bir tahta üzerine sıralanır, güneşe bırakılır, kuruduktan sonra toplanıp ölçek veya bir tenekeye konur.

Mürdüme kurutması — Eriğin şekli beyzidir. Çekirdeği çıkarılmaz.

Kabuğu ince olduğu için soyulmaz, dört tarafına bıçakla çizgi yapılır, tahta veya bir bez üzerine dizilip güneşe bırakılır, kurur.

Diğer erikler de aşağı yukarı ayni suretle kurudulur.

Köylerde yazdan yapılan kış hazırlıkları meyanında muhtelif cins ezmeler, şerbetlikler, pestiller vardır.

İlk önce ezmelerin nasıl yapıldığını anlatalım.

Domates ezmesi - salça — Bunun yapılış şekli ikidir. Biri ocakta kaynadılarak, ikincisi de doğrudan doğruya yapılır. Evvelâ, domates büyük bir kazana dökülür, üzerine tuz basılır, bir kaç gün güneşte bırakıldıktan sonra ezilir, önce kalburdan, sonra da elekten geçirilir. Eleğin altına geçen su ocakta hazırlanan tavaya konularak kaynadılır, indirilip tepsilere dökülür, bir kaç gün tepside kalınca ölçeklere boşaldılır.

Diğeri, ocağa konmaz, eleğin altında kalan domates suyu torbalara konup sızdırılır, torbanın içinde kalan teressübat toplanır, tuzla karıştırılarak ölçeklere basılır. Doğrudan doğruya basılan salçanın rengi kırmızı olur, kaynayanın rengi vişne çürüğü. Kaynadılan ezmenin rengi kaçık olmasına rağmen kaynamayandan ziyde domates vasfını muhafaza eder.

Ayva ezmesi — Ayvadan yapılan ezme de Safranbolu köylerinde çok meşhurdur. Ayva dilimlenir, tavaya atılır, kaynadılır, yumuşayınca indirilip evvelâ kalbur veya çilingirden geçirilip tekrar ince elekten sızdırılır, eleğin altında kaln atılır, koyulaşınca indirilip tenekeye veya ölçeklere taksim olunur.

Kabak ezmesi — Tatlı kabaklardan ayrılıp dilimlenir, ocakta kaynadılır, ilk defa kalburdan ve sonra ince elekten geçirilip posası ille suyu ayrılır, elekten geçen kabak suyu içine miktarı kâfi şeker de ilâve edilerek koyuluncaya kadar kaynatılır ve kaplara boşaltılır.

Erik ezmesi — Erik dilinir, bir kazana atılıp kaynatılır, ilk önce kalburdan, daha sonra elekten geçirilir, elekten geçen erik suyuna bir miktar şeker katılarak koyuluncaya kadar kaynatılır ve diğerleri gibi kaplara boşaltılır.

Kış hazırlıkları arasında şerbetlikler de meşhurdur. Bilhassa üzüm ve erik şerbeti rağbetlidir.

Üzüm şerbetliği — Üzüm kazana konur, pekmezde olduğu gibi toprak katılmaz, kaynadıkça üzerine gelen (kefi) köpüğü kepçe ile alınır, koyulaşır, kazan ocaktan indirilince şerbetlik bir tavaya konup beyazlanması için elle doldurularak dökülür ve ölçeklere taksim olunup dondurulur.

Erik şerbeti — Erik kazana boşaltılır, içine miktarı kâfi su atılır, kaynatılır. Kaynadıkça koyulaşır, posası dibe çöker, suyu hafif alınıp başka bir tavaya ince elekten geçirilerek naklolunur ve içine bir miktar şeker atılarak koyuluncaya kadar kaynatılır ve indirilip kaplara boşaltılır.

Bu şerbetlikler meyveden istihsal edilen şuruptur. Bardağın dibine bir miktar koyup üzerine su ilâve edilerek kış gecelrei birbirlerine gidip gelmeleri eksik olmıyan misafirlere ikram edilir.

Reçeller — Kış için Safranbolu köylerinde pek mütenevvi reçeller yapılır. Bu reçeller şekerle olduğu kadar pekmezle de yapılır. En fazla rağbet edilen reçeller, vişne, ayva, kızılcık, patlıcan, incir reçelleridir. Reçellerin yapılışı umumî şekillerden ayrılmadığı için bunların izahını zait addediyorum.

Kıyma — Kıyma, kış başlarken köylerde, zengin, fakir her sınıf halkın belli başlı meşguliyet mevzuudur. Kış gelirken zenginler bir iki inek, bir kaç davar keser, kıyma hazırlar, fakirler hallerine göre bir inek, bir davardan tutunuz da bir ineği üç-beş ev ortak veya bir davar, iki ev ortak keser, hülâsa her ev mutlaka son baharda kıymasını yapar.

Burada kesilen et makinede çekilmez, kündede döğülür. Et kesmeğe mahsus ceviz tahtasından yapılan yetmiş santim boy, elli santim enindeki ve otuz santim kadar kalınlığı olan bir tahtanın bir tarafının orta yeri biraz çukurlaştırılır, bunun adı kündedir. Üzerinde et döğülüyor, bunun bir asmak için kendinden yapılmış sapı vardır. Satır adı verilen ve eti kesmekte kullanılan iki yüzlü kalın bıçakla bu kündeye konan et ince ince kıyılıncaya kadar döğülür ve tamamen kıyılınca büyük kıyma tavalarında ocakta pişirilir, belli şekilde piştikten sonra da ocaktan indirilip tepsi, sahan, taş kaplara doldurulur. Bir kaç gün bu kapların içinde donunca kalıp halinde çıkarılıp dolaba yerleştirilir ve lâzım oldukça parça parça kesilip yemeklerde kullanılır.

Kıyma etmeler epey zor ve tek başına başarılır işlerden olmadığı için köylüler kıymalarda birbirlerine pekmezde olduğu gibi münavebe ile yardım ederler.

Pestil etme — Kış hazırlıklarında bir de pestil etme vardır. Pestil erikten yapılır. Pestil mürdüm, Çangırı eriklerinden yapılır. Erik tavada pişirilir, meyanesi gelince indirip kalburdan ve daha sonra da elekten geçirilip tepsilere yarım santim kalınlığında, bazan daha ince dökülüp güneşe bırakılır, bir kaç gün kalınca kurur, tepsiden çıkartılarak istif edilip

dolaplara yerleştirilir. Pestil kışın yemiş olarak yendiği gibi, bir miktar suda ezilerek şerbet halinde de içilir.

Nişasta çıkarma — Nişasta çıkarma da oldukça ehemmiyetlidir. Kırmızı buğday bir kazana konur, su içinde bu kazanda buğday 15-20 güne kadar durur, müddeti gelince buğday tecrübe edilir, yumuşamış ve nişasta çıkaracak hale gelmişse suyu boşaltılır, buğday pekmez oluğuna konarak çiğnenir, bu esnada kabuğu ayrılır, özü çıkar. Bu sefer olduğu gibi bir çit içine konup orada üzerinden su geçirilerek kesik kısmı yüze gelir, ayıklanır. Bu temizleme dört beş kazan su harcayaraktan mümkün olur. Yani bu ameliyeler bitince mayi halinde kalan buğday özünün karıştığı su kazana boşaltılır, bir müddet durunca buğday özü kazanın dibine çöker, yavaş yavaş su boşaltılır, dibinde kalan öz, kalıplar halinde güneşe serilir. Bir kaç gün böyle kalınca kurur, torbalara konarak saklanır.

Tarhana — Büyük bir tencere yoğurda, domates, biber, soğan, nane ve sair bu gibi bazı yaş baharatlı sebze katılır ve bir miktar da hamur maya ilâve olunup, iki gün bırakılır, üçüncü günü bu muhtelif mevadı ihtiva eden yoğurtla miktarı kâfi unu yuğurup kalaylı bir kaba konup üzeri hafifçe sarılır, bir kaç gün bu vaziyette kalan hamur alışır ve tarhana olur. Tamamen olup olmadığını anlamak için tecrübe çorbaları pişirilir, kemale geldiği anlaşılınca beyaz bezler üzerine yayılır, gün çardağa bırakılıp kuruyuncaya kadar günde kalır, tamamen kuruyunca uvalanır, toz halinde torbalara yerleştirilir.

Tarhana çorbasile yemek için Safranbolu köylerinde çeşit çeşit yapılan turşular arasında bilhassa, hiyar, lâhna, biber turşuları pek meşhurdur, köylerde turşu tuzlu suya kurulmayıp doğrudan doğruya sirke ile kurulur.

Köylerde kış hazırlıkları meyanında pilâvlık adı verilen makarna da pek fazla ehemmiyetli, pirinç yardımcısı olarak yapılan kış gıda maddelerindendir.

Pilâvlığı zengin fakir her ev kış gelmezden evvel hazırlar. Evvelâ un hazırlanır, suyu dökülmeden önce unun miktarına göre yirmi beş, elli, yüz yumurta unun üzerine kırılır, un evvelâ yumurta ile karıştırılıp ezildikten sonra yavaş yavaş su dökülüp yuğurulur. Plâvlık hamuru oldukça sert bırakılır. Tamamen yuğurma ameliyesi bitince pazılar yayılır, tıpkı yufka yapar gibi hamur açılır ve kalın açılan bu yufka beyaz bezler üzerine serilip ve sonradan da birbir üzerine oplanıp önce dört santim kalınlığında şerit halinde kesilir, bu şeritlerin altı yedi danesi üstüste getirilip su-

reti mahsusada ve münhasıran pilâvlık kesmede kullanılan bıçaklarla bir kaç kadın bir olup dört santim boyunda ve iki milimetre kadar kutrunda olarak hamurları keserler. Bu kesilen hamur da bir kaç gün güneşte tutulup tamamen kuruyunca torbalara konup dolaplara yerleştirilir.

Bulgur — Safranbolu köylerinde bulgur, kaplıcadan yapılır. Önce kaplıca büyük gözlü kalburda elenir, küçükleri kalburdan geçer, hafif ve dolgun olmıyanları üstüne çıkar, üste çıkan alınır, gözden geçenler de bırakılıp kalburda kalanlar en olgun ve en büyükleridir. Bu kısım kazanda kaynadılır, sonra temiz küfelere konur, suyu süzülüp kurutulur, değirmene gönderilir, değirmenden dönünce tekrar elekten geçirilir, kabuğu eleğin yüzünde kalır, bulgur alta geçer, bulgurla kabuk bu şekilde ayrıldıktan sonra, yele vurulur, kalın, ince, orta üç bölüme ayrılır. Bunlar dolmalık, keşkeklik, pilâvlık bulgur olur. Bulgur kepeği inek yemi olarak kullanılır.

Yazdan yapılan kış hazırlıkları arasında, bamya kurusu, biber kurusu, patlıcan kurusu yapılır, kabuklu ve kabuksuz olarak fasulye de kurutulur.

İstirahat mevsimi olan kış aylarında hayvan besleme de Safranbolu köylerinin belli başlı meşguliyetlerindendir.

İnek, köylünün başlıca geçim vasıtası olup bu sayede süt, yoğurt ve yağ köyün ve köylünün yarı masrafını karşılar. Fakat mer'aları az olan bu köylerde kışın inek bakımı oldukça güçtür, köylüler yazdan samanlıklarına saman, ot, mümkün olduğu kadar doldururlar, ayni zamanda ineklerine mısır sopası da verirler. Yazdan mısır toplanırken mısır sopaları, köye samanlığa naklolunup saklanır ve her akşam bu sopa hayvanın kolayca yiyebilmesi için satırla parça parça kıyılır ve bir miktar saman katıştırılarak hayvana verilir, gerçi köylerde inekler yaz ve kiş ve güdücüler vasıtasile kıra çıkarılır. Lâkin arazi verimsiz olduğu için inekler tam gıda bulamazlar.

Safranbolu köylerinde, arıcılık, davarcılık gibi hayvan beslemeler de pek iptidaî esaslar dahilindedir.

Kışları köylerde tavuk, kaz, hindi, ördek gibi kümes hayvanlarına çok ehemmiyet verilir. Bilhassa kaz beslemek bir sanatı mahsusa halindedir.

Kaz tam kışın şiddetli zamanında hodala verilerek beslenir. Hodala kepeği undan yapılan ve dar bir kafese konulan kaza her gün bir parça artırılarak yutturulan pişmiş hamurdur. Kırk gün, bu hamur günde gece de üç defa, gündüz iki defa verilmek üzere kaz beslenir. Bazan bu sayede bir kazdan on kilo yağ istihsal etmek mümkündür. Köylüler kaz yağından

Bandırma denilen bir nevi börek yaparlar.

Yağ eritilir, has undan yapılan yufka müselles parçalar halinde kesilip on beş, yirmi kat birden yağın içine sokulup çıkarılır ve üzerine bol ceviz döğülüp serpilir, yenir.

z

Değirmenler — Değirmenler yapılış ve gördükleri muhtelif iş mevzuları itibarile başlı başına kolflor araştırmaları meyanına girebilir, köylünün belkemiği olan yemini, ununu öğüten, bulgurunu kıran, kendi tezgâhlarında ördüğü çuhasını sıkıştıran bu iptidaî fabrikaların gördükleri iş kadar meraklı olan yapılış ve faaliyet tarzlarından da bahsetmeği faydalı ve mevzuumla alâkalı buluyorum.

Su ile işleyen bu değirmenlerin ypılışı başlı başına bir âlemdir. Bugün vaktile bir değirmenin suyunu getirmek için sarfolunan emek sarfedilse muhakkak koca bir şehir baştan başa elektrikle tenvir edilmiş olur.

Değirmenler tabiatile çay ve ırmak kıyılarında kurulur, fakat hemen kurulduğu yerden suyu bu değirmenlerin yapıldığı zamanki vesaitle çıkartmak imkânsız olduğu için bir değirmenin suyunu getirebilmek bazan üç, beş saat öteden çayın suyunu kesmek ve değirmen seviyesine getirinceye kadar hark yapmak suretile mümkündür. İşte yapıldıkları devrin kıyasî bilgilerine göre hesapları yapılan bu değirmenlerin su seviyesini değirmenin oluğuna ulaştırabilecek yerden çayın suyunu açılan kilometrelerce uzunluktaki harka isale için baştan başa çayın önü büyük taşlarla kapatılır, taşların üzerine tahtalar gerilir, su bu noktada yükselir ve önüne açılmış olan harktan cereyan etmeğe başlar.

Değirmen, değirmencinin yatıp kalkmasına mahsus bir oda, gelen buğday, arpa, mısır ve saireyi depo etmek için bir ardiye, gelen suyun nisbetine ve değirmenin yapılışına göre 1 den 4 e kadar un öğüden gözü ihtiva eder. Sabit ve müteharrik olmak üzere iki müdevver taştan üstekinin dönerek içine düşen mevadı öğütür.

Taş, bir bistonla suyun harktan hızla indiği pervaneye bağlıdır, mahrutî, yukarsı geniş altı dar dolaptan geçerek şiddetle pervaneye urdukça pervane döner ve taşı döndürür.

Değirmenlerde ayrı bir tertibat daha vardır, o da köylülerin dokudukları pantalonluk kalın yün çuhayı sıkıştırmakta kullanılır.

* * *

Evlenen delikanlının evlendikten bir kaç ay sonra borçlarını ödemek üzere İstanbula veya büyük şehirlerden birine para kazanmağa gittiğini yazmıştık. Ekseriyetle İstanbul fırınlarında çalışan ve kısmen de kayıkçılık

gibi işler yapan 10-14 yaşındaki delikanlının köyden ayrılışı, karısının üç, beş yıl tecrübe evde tahassürle acı bir iş hayatı içinde kocasını bekliyerek çektiği ıztıraplar, genç kocasının da İstanbulda nasıl çalıştığını köyden ne suretle ayrıldığını ve bugün için artık tarih olan bu an'anevî hâdisatın tarzı cereyanını mümkün mertebe ihtisar ederek yazmak isterim. Gerçi bu hayatın bir bölümü İstanbulda geçer, fakat İstanbulda çalışan Safranbolu köylüsüdür. Mevzuumuz da Safranboluda bir köylünün hayatı olduğuna göre bu cihetin yazılması hudut harici olmaz sanırım.

İlk önce, Safranbolu köylüleri arasındaki iş bölümünü bugünkü durumile anlatalım; eflâni köyleri, kereste nakliyatı ve İstanbulda Sirkecide kayıkçılık yapar, Ulus nahiyesi münhasıran kereste hazarlarında çalışır ve kereste nakliyeciliği yapar, merkez köylerden Bulak, Türkiyenin muhtelif büyük şehirlerinde dülger, doğramacı, muhtelif yapı ustalığı yaparlar, diğer merkez köyleri hemen mühim bir ekseriyetile İstanbulda fırıncılık ve börekçilik yaparlar, bunlardan bir kısmı patron, bir kısmı fırınlarda işçidir. Mevzuumuz çıraklıkla başlayan bir işçinin nasıl patron olduğunu da ihtiva edecektir.

Aktaş nahiyesi halkı ekseriyetle, ziraat ve bağcılık yaparlar, asırlardanberi müthiş ıztıraplar ve yoksulluklar içinde yaşayan Aktaş nahiyesine bağlı köyler büyük demir, çelik fabrikalarının kurulmasile bambaşka bir hayata kavuşmuşlardır.

Köyden ayrılış — Bu ayrılış pek acıklıdır. Henüz evlenmiş, tabiri marufile balayını bile geçirmemiş olan delikanlı ve karısı, ayrılık günleri başlamazdan bir hafta evvel içlerine düşen ateşin ıztırapları içinde belki hiç uyku uyumadan sabah ederler. Buna rağmen gelin sabahleyin gene mutat işlerine başlar. Kocasının gideceği akşam konu komşu eve dolarlar, bunların bir kısmı İstanbuldaki çocuklarına, bir kısmı kocalarına haber yollar, bir kısmı mektup gönderir. Geç vakte kadar birbiri arkasına devam eden ziyaretler gece yarısı kesilir. Zaten yola çıkabilmek için de bermutat erken, gün doğmadan hareket etmek lâzımdır. Sabaha karşı katırcı atile evin önüne gelir, dayanır.. Büyük küçük, çoluk çocuk bütün ev halkı ve yakın akrabalar o saatte köyün hocası da dahil olduğu halde evde hazırdır. Yolcu köyün dışına kadar biriken akrabalardan mürekkep kalabalık arasında yürür, muayyen geçit mahallinde her durur, yolcu atına biner, köyün beraber teşyide bulunan hocası dua eder. Yolcu uğurlanır. Bir müddet at uzaklaştıktan sonra herkes evlerine döner. Bu merasimde ana - baba, kardeş, hısım akraba herkes vardır, yalnız gelin yoktur.

(Arkası var) **M. Enver Beşe**